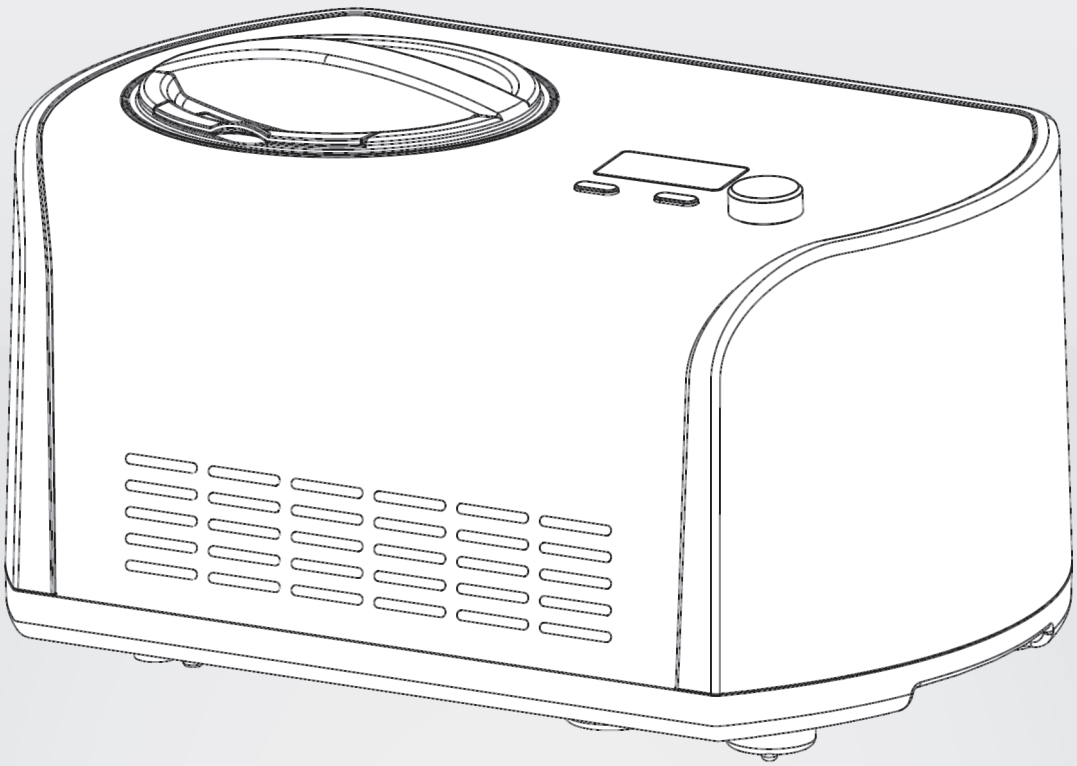


Eismaschine

10028043

KLARSTEIN

Sehr geehrter Kunde,

wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres Klarstein Gerätes. Lesen Sie die folgenden Anschluss- und Anwendungshinweise sorgfältig durch und befolgen Sie diese, um möglichen technischen Schäden vorzubeugen. Für Schäden, die durch Missachtung der Sicherheitshinweise und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung.

Inhaltsverzeichnis

Technische Daten 2
Sicherheitshinweise 2
Geräteübersicht und Funktionstasten 3
Bedienung und Funktionen 4
Eisrezepte 5
Reinigung und Pflege 7
Hinweise zur Entsorgung 7
Konformitätserklärung 7

Technische Daten

Artikelnummer	**10028043**
Stromversorgung	220-240 V ~ 50-60 Hz
Leistung	135 W
Abmessungen	400 mm (B) x 260 mm (T) x 275 mm (H)
Fassungsvermögen	1.2 L

Sicherheitshinweise

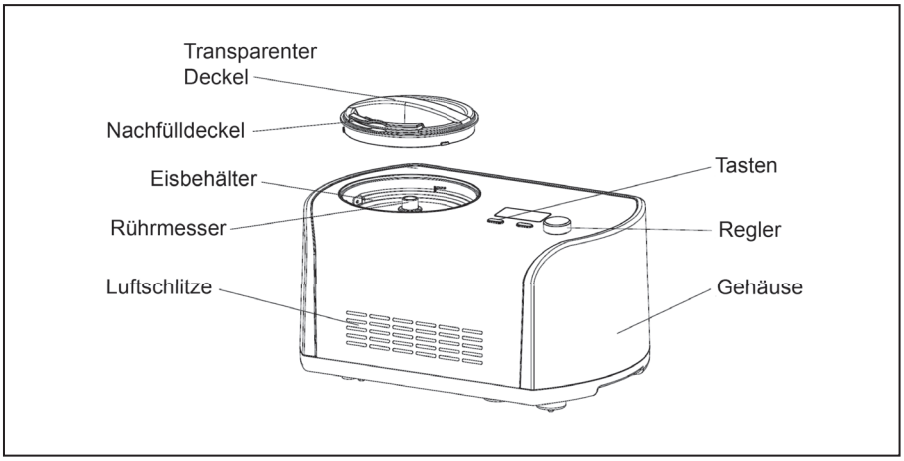
Lesen Sie sich alle Hinweise sorgfältig durch und bewahren Sie die Bedienungsanleitung zum Nachschlagen gut auf.

- Prüfen Sie vor der Benutzung die Spannung auf der Geräteplakette und schließen Sie das Gerät nur an Steckdosen an, die der Spannung des Geräts entsprechen.
- Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Fachbetrieb oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden.
- Drehen Sie das Gerät nicht auf den Kopf und neigen Sie es nicht mehr als 45°.
- Tauchen Sie das Gerät nie komplett in Wasser oder andere Flüssigkeiten und achten Sie drauf, dass Stecker und Netzkabel nicht nass werden.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht mehr benutzen oder reinigen.
- Lassen Sie um das Gerät herum 8 cm Platz, um ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten.
- Benutzen Sie nur Zubehör, das vom Hersteller ausdrücklich dafür zugelassen ist.
- Kinder, physisch und körperlich eingeschränkte Menschen sollten das Gerät nur benutzen, wenn sie vorher von einer Aufsichtsperson ausführlich mit den Funktionen und den Sicherheitsvorkehrungen vertraut gemacht wurden. Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Flammen, heißen Kochplatten oder Öfen.
- Schalten Sie das Gerät nicht mehrmals hintereinander ein und aus. Warten Sie mindestens 5 Minuten, bevor sie das Gerät wieder einschalten, um den Kompressor nicht zu beschädigen.
- Stecken Sie keine Bleche oder andere Objekt ins Gerät, um Feuer und Kurzschlüsse zu vermeiden.
- Wenn Sie das Eis entnehmen, schlagen Sie nicht gegen den Behälter oder den Rand des Behälters, um ihn nicht zu beschädigen.
- Schalten Sie das Gerät erst ein, wenn Sie den Behälter und das Rührmesser angebracht haben.

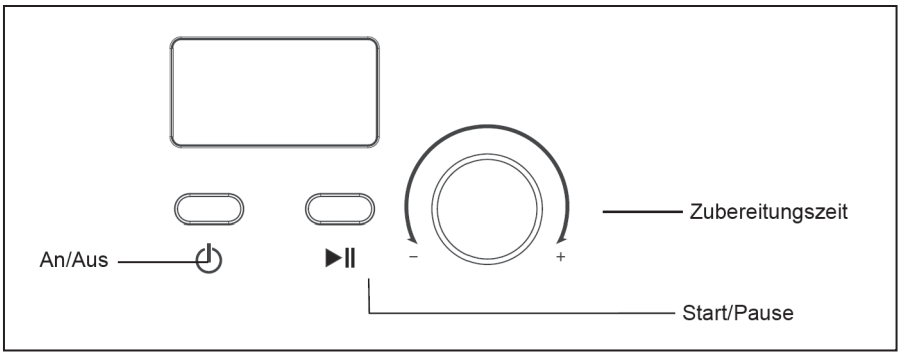
- Die Temperatur für Zutaten beträgt 25±5°C. Kühlen Sie die Zutaten nicht vor, andernfalls könnte das Messer blockieren, bevor die Eiscreme fertig zubereitet ist.
- Entfernen Sie das Rührmesser nicht, solange es in Betrieb ist.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Scheuerpulver oder Scheuerschwämmen.
- Bewahren Sie im Gerät keine explosiven Substanzen auf, wie beispielsweise Sprühdosen mit leicht entzündlichen Treibgasen.
- Das Gerät ist nicht für den kommerziellen Gebrauch, sondern nur für Gebrauch im Haushalt und in ähnlichen Umgebungen vorgesehen.

Geräteübersicht und Funktionstasten

Geräteübersicht



Funktionstasten



An/Aus	Drücken Sie auf die Taste, um das Gerät einzuschalten. Das Gerät befindet sich dann im Standby-Zustand. Drücken Sie während des Betriebs auf die Taste, um das Gerät auszuschalten.
Zubereitungszeit	Nachdem Sie die Zutaten in den Eisbehälter gegeben haben, drehen Sie am Regler, um die Zubereitungszeit einzustellen.
Start/Pause	Nachdem Sie Menü und Zeit eingestellt haben, drücken Sie auf die Taste, um die Zubereitung zu starten. Drücken Sie während des Betriebs auf die Taste, pausiert das Gerät und der Timer.

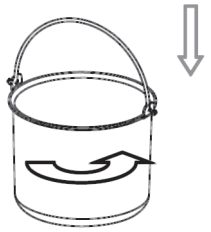
Bedienung und Funktionen

Eismaschine reinigen und vorbereiten

Bevor Sie das Gerät erstmalig benutzen, reinigen Sie alle Teile, die in Kontakt mit der Eiscreme kommen. Dazu zählen die feste Schüssel, der herausnehmbare Behälter, das Rührmesser, der transparente Deckel, der Nachfülldeckel, der Messbecher und der Löffel. Stellen Sie die Eismaschine aufrecht auf eine ebene Oberfläche, damit der Kompressor mit bestmöglicher Leistung arbeiten kann.

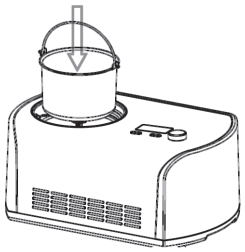
Schritt 1

Bereiten Sie die Zutaten gemäß der Zutatenliste im Rezeptteil der Bedienungsanleitung zu. Sie müssen den Eisbehälter vorher nicht extra kühlen. Das Gerät verfügt über einen eingebauten Kompressor, der die Zutaten während der Eiszubereitung kühlt. Füllen Sie die vorbereiteten Zutaten zusammen mit etwas warmem Wasser in den herausnehmbaren Behälter und verrühren Sie sie gut.



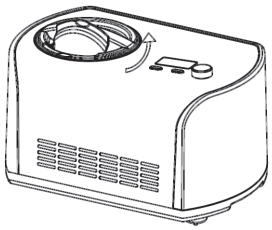
Schritt 2

Setzen Sie den Eisbehälter in die Eismaschine ein und drehen Sie ihn leicht herum, bis er fest mit der festen Schüssel verbunden ist.



Schritt 3

Setzen Sie das Rührmesser in den herausnehmbare Behälter ein und achten Sie darauf, dass das der Unterteil des Messers fest mit der Motorenführung verbunden ist. Setzen Sie den transparenten Deckel auf die Eismaschine und schrauben Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn fest.

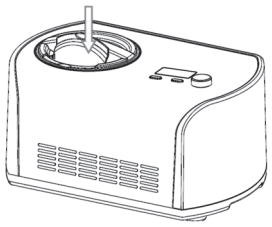


Schritt 4

Drücken Sie auf die An/Aus-Taste, um das Gerät einzuschalten. Stellen Sie mit dem Regler die Zubereitungszeit ein. Drücken Sie auf Start/Pause um die Zubereitung zu starten.

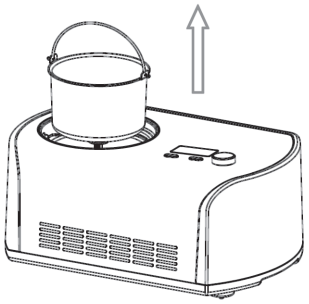
Schritt 5

Benutzen Sie den Nachfülldeckel um während der Eiszubereitung weitere Zutaten hinzuzufügen.



Schritt 6

Nachdem die Zubereitung beendet ist, schalten Sie das Gerät aus und entnehmen Sie den Eisbehälter.



Kühlhaltefunktion

Um zu verhindern, dass das Eis nach der Zubereitung schmilzt, startet die nach der Zubereitung automatisch die Kühlhaltefunktion. Das Eis wird 1 Stunde lang gekühlt. Eine Stunde später wechselt das Gerät in den Standby-Modus.

Motorschutzfunktion

Wenn die Eiscreme hart wird, kann es sein, dass der Motor blockiert. Falls das passiert, hält das Gerät automatisch an und erfasst die Temperatur, um zu verhindern, dass sich der Motor überhitzt.

Wichtige Hinweise zur Eiszubereitung

Um Überlaufen und unnötige Reste zu vermeiden, versichern Sie sich, dass die die Menge der Zutaten maximal 60% des Fassungsvermögens ausmacht. Die Eiscreme dehnt sich während der Zubereitung aus.

Eisrezepte

Vanilleeis

Zutaten:

200 ml Vollmilch
100 ml Kristallzucker
150 ml Sahne (gekühlt)
1-2 Teelöffel Vanillearoma

Zubereitung:

Mischen Sie Milch und Zucker in einer Rührschüssel. Verrühren Sie beides auf niedriger Stufe mit dem Handmixer, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Fügen Sie dann die Sahne und das Vanillearoma hinzu und vermischen Sie alle Zutaten. Schalten Sie die Eismaschine ein, füllen Sie die Mischung in den Eisbehälter und mixen Sie die Mischung etwa 30-40 Minuten, bis sie dick ist.

Varianten:

Mint Chip

Lassen Sie das Vanillearoma weg und ersetzen Sie es durch 1-1 ½ Teelöffel Pfefferminzaroma. Hacken Sie Zartbitterschokolade in kleine Stücke und fügen Sie die Schokostücke in den letzten 5 Minuten vor Ende der Zubereitungszeit hinzu.

Butter-Pekannuss

Schmelzen Sie 1 Stück gesalzene Butter in einer 26 cm breiten Pfanne. Fügen Sie 200 ml grobgehackte Pekannüsse und 1 Teelöffel Salz hinzu. Kochen Sie die Mischung bei mittlerer Hitze bis die Nüsse leicht braun sind und rühren Sie dabei regelmäßig um. Nehmen Sie die Pfanne vom Herd und sieben Sie die Mischung durch (die Butter können Sie für andere Zwecke verwenden). Lassen Sie die Nüsse komplett abkühlen und fügen Sie sie in den letzten 5 Minuten vor Ende der Zubereitungszeit hinzu.

Cookies & Cream

Fügen Sie 150 ml grobgehackte Cookies oder Ihre grobgehackten Lieblingskekse in den letzten 5 Minuten vor Ende der Zubereitungszeit hinzu.

Schokoladeneis

Zutaten:

200 ml Vollmilch
100 ml Kristallzucker
240 g Zartbitterschokolade
200 ml Sahne (gekühlt)
1 Teelöffel Vanillearoma

Zubereitung:

Erhitzen Sie die Milch auf dem Herd oder in der Mikrowelle, bis sie am Rand Blasen schlägt. Zerkleinern Sie die Schokolade zusammen mit dem Zucker in einem Mixer mit Metallmesser, bis die Schokolade feingehackt ist. Fügen Sie die warme Milch hinzu und mixen sie weiter, bis sie eine glatte Masse erhalten. Schütten Sie die Masse in eine mittelgroße Schüssel und lassen Sie sie komplett erkalten. Fügen Sie die Sahne und das Vanillearoma hinzu. Schalten Sie die Eismaschine ein, füllen Sie die Masse in den Eisbehälter und mixen Sie die Mischung etwa 30-40 Minuten, bis sie dick ist.

Varianten:

Schoko-Mandel

Fügen sie ½ Teelöffel Mandelaroma zusammen mit dem Vanillearoma hinzu. Fügen 100-150 ml gehackte Mandeln oder Schokomandeln in den letzten 5-10 Minuten vor Ende der Zubereitungszeit hinzu

Schoko-Cookie

Fügen Sie einen 100 ml grobgehackte Cookies in den letzten 5 Minuten vor Ende der Zubereitungszeit hinzu.

Schoko-Marshmallow-Strudel

Wenn Sie das fertige Eis zum Einfrieren umfüllen, bedecken Sie es mit Ein paar Klecksen Schokosoße und ein paar Klecksen Marshmallow-Creme.

Frisches Erdbeereis

Zutaten:

250 g frische Erdbeeren
1 ½ Teelöffel Zitronensaft
100 ml Zucker
200 ml Vollmilch
200 ml Sahne
1 Teelöffel Vanillearoma

Zubereitung:

Geben Sie die kleingeschnittenen Erdbeeren zusammen mit dem frisch gepressten Zitronensaft und der Hälfte des Zuckers in eine kleine Schüssel. Rühren Sie vorsichtig um und lassen Sie die Erdbeeren 2 Stunden lang eiweichen. Nehmen Sie eine mittelgroße Schüssel. Verrühren Sie die Milch und die andere Hälfte des Zuckers 1-2 Minuten lang mit einem Handmixer oder Schneebesen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Fügen Sie dann die Sahne, den kompletten gesammelten Saft von den Erdbeeren und das Vanillearoma hinzu. Schalten Sie die Eismaschine an, füllen Sie die Mischung in den Eisbehälter und mixen Sie sie etwa 30-40 Minuten, bis sie dick ist. Geben Sie die Erdbeerstücke in den letzten 5 Minuten vor Ende der Zubereitungszeit hinzu.

Hinweis: Die Eiscreme ist von Natur aus hellrosa. Falls der Farbton des Eises dunkler sein soll, fügen Sie Lebensmittelfarbe hinzu, bis das Eis die gewünschte Farbe hat.

Frisches Zitronensorbet

Zutaten:	**Zubereitung:**
300 ml Zucker 300 ml Wasser 200 ml Zitronensaft 1 Esslöffel Zitronenschalen	Mischen Sie den Zucker mit dem Wasser in einem kleinen Topf und lassen Sie die Mischung aufkochen. Lassen Sie die Mischung dann auf niedriger Hitze 3-5 Minuten köcheln, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Lassen Sie die Mischung dann vollständig abkühlen. Fügen Sie dann den frisch gepressten Zitronensaft und die feingehackte Zitronenschale hinzu und verrühren Sie alles sorgfältig. Schalten Sie die Eismaschine ein, füllen Sie die Mischung in den Eisbehälter und mixen Sie sie etwa 30-40 Minuten, bis sie dick ist.

Geeister Schoko-Joghurt

Zutaten:	**Zubereitung:**
200 ml Vollmilch 180 g Zartbitterschokolade 400 ml Vanillejoghurt 50 ml Zucker	Mixen Sie Milch und gehackte Schokolade 20-30 Sekunden lang in einem Mixer mit Metallklinge, bis Sie eine glatte Masse erhalten. Fügen Sie Joghurt und Zucker hinzu und mixen Sie die Mischung weitere 15 Sekunden lang. Schalten Sie die Eismaschine an, füllen Sie die Mischung ein und mixen Sie sie etwa 50-60 Minuten, bis sie dick ist.

Reinigung und Pflege

1. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
2. Entfernen Sie das Rührmesser und wischen Sie es mit einem feuchten Lappen ab.
3. Entfernen Sie den herausnehmbaren Behälter und reinigen Sie ihn mit einem feuchten Lappen.
4. Wischen Sie den transparenten Deckel und den Nachfülldeckel mit einem feuchten Lappen ab.
5. Entfernen Sie Schmutz am Gerät oder andere Flecken mit einem feuchten Lappen. Achten Sie darauf, dass das Kabel, der Stecker und die Lüftung nicht nass werden und tauchen Sie das Gerät nicht komplett in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
6. Trocknen Sie alle Teile sorgfältig ab und setzen Sie sie wieder ein.

Entsorgung und Konformitätserklärung

Befindet sich die linke Abbildung (durchgestrichene Mülltonne auf Rädern) auf dem Produkt, gilt die Europäische Richtlinie 2002/96/EG. Diese Produkte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Informieren Sie sich über die örtlichen Regelungen zur getrennten Sammlung elektrischer und elektronischer Gerätschaften. Richten Sie sich nach den örtlichen Regelungen und entsorgen Sie Altgeräte nicht über den Hausmüll. Durch die regelkonforme Entsorgung der Altgeräte werden Umwelt und die Gesundheit ihrer Mitmenschen vor möglichen negativen Konsequenzen geschützt. Materialrecycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu verringern.

Hersteller: CHAL-TEC Vertriebs- + Handels GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin.

CE

Dieses Produkt entspricht den folgenden Europäischen Richtlinien:
2004/108/EG (EMV)
2011/65/EU (RoHS)
2006/95/EG (LVD)

Dear Customer,

Congratulations on purchasing this Klarstein equipment. Please read this manual carefully and take care of the following hints on installation and use to avoid technical damages. Any failure caused by ignoring the mentioned items and cautions mentioned in the operation and installation instructions are not covered by our warranty and any liability.

Contents

Technical Data 8
Safety Instructions 8
Product Description and Controls 9
Use and Functions 10
Ice Cream Recipes 11
Cleaning and Care 13
Disposal Considerations 13
Declaration of Conformity 13

Technical Data

Item number	**10028043**
Power supply	220-240 V ~ 50-60 Hz
Power	135 W
Dimensions	400 mm (W) x 260 mm (D) x 275 mm (H)
Capacity	1.2 L

Safety Instructions

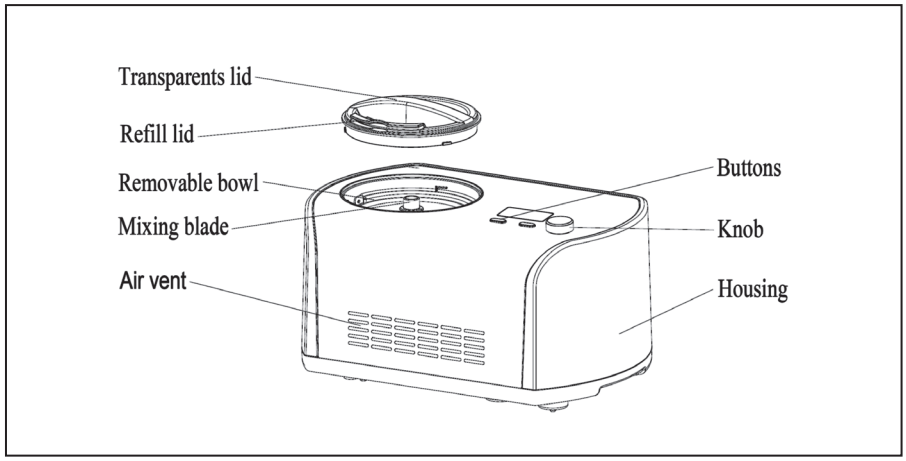
Read all the safety and operating instructions carefully and retain them for future reference.

- Ensure the voltage is compliant with the voltage range stated on the rating label, and ensure the earthing of the socket is in good condition.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- Do not upend this product or incline it over a 45° angle.
- To protect against risk of electric shock, do not pour water on cord, plug and ventilation, immerse the appliance in water or any other liquid.
- Unplug the appliance after using or before cleaning.
- Keep the appliance 8cm from other objects to ensure the good heat releasing.
- Do not use the accessories which are not recommended by Manufacturer.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not use the appliance close by flames, hot plates or stoves.
- Do not switch on the power button frequently (ensure 5min. interval at least) to avoid the damage of compressor.
- Metal sheet or other electric objects are not allowed to be inserted into the appliance to avoid fire and short circuit.
- When take out the ice cream, do not knock the barrel or edge of barrel to protect the barrel from damage.

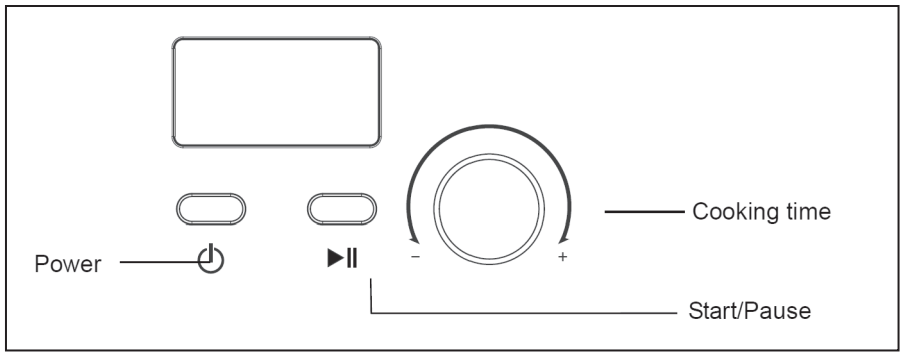
- Do not switch on the power before install well the barrel or blender blade.
- The initial temperature of the ingredients is 25±5°C. Do not put the ingredients into freezer for pre-freeze, as it will easily make the blender blade blocked before the ice cream is in good condition.
- Do not remove the blender blade when the appliance is on working.
- Do not use outdoors.
- Never clean with scouring powders or hard implements.
- Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications.

Product Description and Controls

Product Description



Controls



Power	After plug on, the machine will enter into standby mode. Then touch this power button to enter into the setting mode. Touch this button during operation, the machine will power off.
Cooking time	Once the pre-prepared materials have been put into removable bowl, turning this knob can select the working time.
Start/Pause	After setting the menu and time, press this button to start the working mode. During operation, to press this button, the mixing will pause and the time countdown will pause as well.

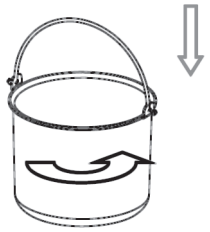
Use and Functions

Making Ice Cream

Before use, thoroughly wash all parts that will be contacted with the ice cream (including the fixed bowl, removable bowl, mixing blade, transparent lid, refill lid, measuring cup and spoon). Be sure the power cord is unplugged. Always place the Ice Cream Maker upright on a flat surface in order that the build-in compressor can provide best performance.

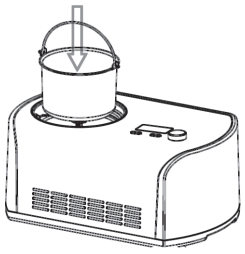
Step 1

Prepare ingredients from your own recipe or from the recipe booklet here. Note: You do not need to freeze the bowl for hours in a freezer in advance, as this machine has a BUILT-IN COMPRESSOR that freezes the ingredients in operation thus ensure the output of ice cream. Pour the well prepared ingredients and warm water into the removable bowl, then have a uniform mixing (See picture).



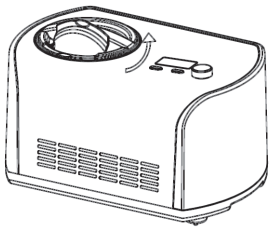
Step 2

Put the removable bowl into the machine and slightly turn around the bowl to make it fitted well with the fixed bowl.



Step 3

Place the mixing blade into the removable bowl and keep the mixing blade bottom hole fitted well with the motor axis. Then put the transparent lid onto the machine and lock it anticlockwise (See picture).

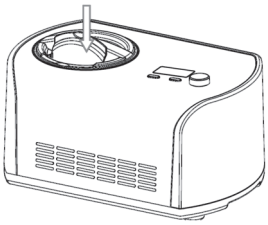


Step 4

Touch the Power button. Turn the Cooking time knob to choose the working time. Touch the Start/Pause button to start working.

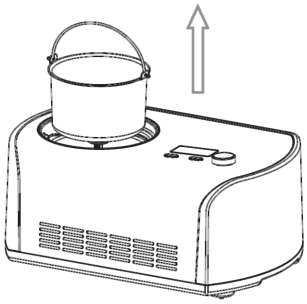
Step 5

You can add the favorite ingredients by opening the refill cover during ICE cream making (See below picture).



Step 6

After the operation is over, turn off the machine first, then pull the removable bowl out.



Keep Cool Function

To avoid melting when the ice cream is not placed well in time, the following design is supported: After the ice cream is finished and without any other operation, the machine will start up the keep cool function automatically, which can keep cool for 1 hour. One hour later, machine will enter standby state.

Motor Self-protection Function

When the ice cream becomes harder, the mixing motor might be blocked. Then the motor protection device makes the mixing motor stop working by detecting its temperature to ensure the life of the motor.

Controlling the Volume of the Ingredients

To avoid overflow and waste, please make sure that the ingredients do not exceed 60% of capacity of the removable bowl (Ice cream expands when being formed).

Ice Cream Recipes

Vanilla Ice Cream

Ingredients:

200 ml whole milk
100 ml granulated sugar
150 ml heavy cream (chilled)
1-2 teaspoons vanilla extract

Method:

In a medium bowl, use a hand mixer or a whisk to combine the milk and granulated sugar until the sugar is dissolved, about 1-2 minutes on low speed. Stir in the heavy cream and vanilla to taste. Turn machine on, pour mixture into freezer bowl through ingredient spout and let mix until thickened, about 30-40 minutes.

Variations:

Mint Chip

Replace the vanilla with 1 to 1 ½ teaspoons pure peppermint extract (to taste). Chop your favorite bittersweet or semi-sweet chocolate bar into tiny uneven pieces. Add the chopped chocolate during the last 5 minutes of mixing.

Butter Pecan

Melt 1 stick unsalted butter in a 10-inch skillet. Add 200 ml roughly chopped pecans and 1 teaspoon kosher salt. Cook over medi-um-low heat, stirring frequently until the pecans are lightly browned. Remove from the heat, strain (the butter will have a pecan flavor and may be reserved for another use). Allow the pecans to cool completely. Add the toasted buttered pecans during the last 5 minutes of mixing.

Cookies & Cream

Add 150 ml coarsely chopped cookies or your favorite candy (chocolate chip, Oreos, Mint Oreos, etc.) during the last 5 minutes of mixing.

Chocolate Ice Cream

Ingredients:

200 ml whole milk
100 ml granulated sugar
240 g bittersweet chocolate
200 ml heavy cream
1 teaspoon vanilla extract

Method:

Heat the whole milk until it is just bubbling around the edges (this may be done on the stovetop or in a microwave). In a blender or food processor fitted with the metal blade, pulse to process the sugar with the chocolate until the chocolate is very finely chopped. Add the hot milk, process until well blended and smooth. Transfer to a medium bowl and let the chocolate mixture cool completely. Stir in the chilled heavy cream and vanilla to taste. Turn the machine on, pour mixture into freezer bowl through ingredient spout and let mix until thickened, about 30-40 minutes.

Variations:

Chocolate Almond

Add ½ teaspoon pure almond extract along with the vanilla. Add 100-150 ml chopped toasted almonds or chopped chocolate-coated almonds during the last 5-10 minutes of freezing.

Chocolate Cookie

Add 100 ml chopped cookies during the last 5 minutes of freezing.

Chocolate Marshmallow Swirl

When removing the ice cream to a container for freezing, layer it with dollops of your favorite chocolate sauce and scoops of marshmallow crème (fluff).

Fresh Strawberry Ice Cream

Ingredients:

250 g fresh strawberries
1 ½ teaspoon lemon juice
100 ml sugar
200 ml whole milk
200 ml heavy cream
1 teaspoon vanilla extract

Method:

In a small bowl, combine the strawberries with the lemon juice and half of the sugar; stir gently and allow to the strawberries to macerate in the juices for 2 hours. In a medium bowl, use a hand mixer or a whisk to combine the milk, and the other half of the granulated sugar until the sugar is dissolved, about 1-2 minutes on low speed. Stir in the heavy cream plus any accumulated juices from the strawberries and vanilla. Turn the machine on, pour mixture into freezer bowl through ingredient spout and let mix until thickened, about 30-40 minutes. Add the sliced strawberries during the last 5 minutes of freezing.

Note: this ice cream will have a „natural" appearance of very pale pink; if a deeper pink is desired, sparingly add drops of red food coloring until desired color is achieved.

Fresh Lemon Sorbet

Ingredients:	**Method:**
300 ml sugar 300 ml water 200 ml lemon juice 1 tablespoon lemon zest	Combine the sugar and water in a medium saucepan and bring to a boil over medium-high heat. Reduce heat to low and simmer without stirring until the sugar dissolves, about 3–5 minutes. Cool completely. When cool, add the lemon juice and zest; stir to combine. Turn the machine on, pour the lemon mixture into freezer bowl through ingredient spout and mix until thickened, about 30–40 minutes.

Chocolate Frozen Yogurt

Ingredients:	**Method:**
200 ml whole milk 180 g bittersweet chocolate 400 ml vanilla yoghurt 50 ml sugar	Combine the milk and chocolate in a blender or food processor fitted with the metal blade and process until well blended and smooth, 20–30 seconds. Add the yogurt and sugar; process until smooth, about 15 seconds. Turn the machine ON, pour mixture into freezer bowl through ingredient spout and let mix until thickened, about 50–60 minutes.

Cleaning and Care

1. The plug must be removed before cleaning to avoid electric shock.
2. Take out the mixing blade, wipe it with a dampened cloth.
3. Take out the removable bowl, clean it with a dampened soft cloth.
4. Wipe the transparent lid and refill lid with a dampened cloth.
5. Remove the dirty on the body or other places with a dampened cloth, and do not pour water on cord, plug and ventilation, immerse the appliance in water or any other liquid.
6. Allow drying thoroughly with a dry cloth, then return the component to the home position.

Entsorgung und Konformitätserklärung

According to the European waste regulation 2002/96/EC this symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailled information about recycling of this product, please contact your local council or your household waste disposial service.

Producer: CHAL-TEC Vertriebs- + Handels GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin.

CE

This product is conform to the following European Directives:
2004/108/EC (EMC)
2011/65/EU (RoHS)
2006/95/EC (LVD)